DIARIO DELL'AGRICOLTURA TERRESTRE, E SOTTERRANEA, OUERO IL...

Spaleto Ripori

78

DIARIO

DELL'

AGRICOLTVRA

in serie

DIARIO
DELL'
AGRICOLTVRA
TERRESTRE, E SOTTERRANEA;

OVERO

Il modo, che deue tenere il buon Agricoltore in Villa per ben coltiuare, e seminare ogni Possessione, e seminar le Ortaglie di Mese in Mese, far li Calmi, & altro.

Con quello, che anco appartiene fare alle Donne.

Con vn'Aggionta di molte osseruationi per li Fattori.

Et con vn modo facile d'intendersi come si possi cauare, e conoscere ogni sorte di Minere di qual si sij metalo Sotterranee, con il modo di fonderle, come si deuono scegliere le Venne, far le Maniche, come vanno scaldate, & arrostite, s'insegna à far il Vetriolo, à far il Carbone, & come si fà la Poluere da Archibuggi necessaria per spezzar sassi incauar esse Minere, & altre cose.

Con molti documenti gioueuoli per chi si dilettasse di simili Arti, per beneficio commune, Con le Tauole de Capitoli.

Et aggiuntoui molti, e varij Secreti parte attenenti all'Agricoltura stessa, & altri anco dilettevoli.

DI SPALETO RIPORI.

IN VENETIA, MDCCIII.
Per Domenico Louisa.
CON LICENZA DE' SVPERIORI.

AL BENIGNO LETTORE.

Auendo considerato, che l'Arte dell'Agricoltura, sij la più degna d'osseruatione portando seco Amirationi, si grandi, e gran dissime consequenze però conoscendola Arte, la più vtile, la più giusta, e più perfetta di tutte le altre, e perche l'huomo anco può viuer lontano dalle Ambitioni, dalle Cupidità, e dalle occasioni di mal fare, conoscendo per esperienza, non esser diletto maggiore, che in occupparsi, attentamente alla quotidiana cura, de propij beni ne suoi brolli, Orti, Giardini, e Campi, insieme, ritirrandosi molti nelle loro ville per vi-

A 3   *uere*

uere solitarij, e quieti esercitandosi in questo Onoratissimo Esercitio, di Agricoltura, Terrestre, ouero sotterranea, per ciò lo conoscendola sigioneuole, l'hò voluta spiegare con breue, mà buona regola, e breue à fine che ogni vno s'appaghi della mia buona volontà compatendo la mia debolezza in ciò hauessi mancato pregandoti da Dio tutto quel meglio bene, che sai bramare, viui felice.

CAP. I.

HOr l'Agricoltura, che consiste in molte operationi, cioè nel cauar fossi, Terrazzare, Arrare, Ladamare, raccogliere, battere, Piantare, Bruscare, Reffossare, e vendemiare, far il vino, Incalmare, e molte altre cose simili, per ciò breuemente spiegherò il modo, più facile, a mio intendere, come si douera contenere ogni Aggricoltore,

la prima nel seminare, hauer osseruatione di gettar le semenze, che sino nette, e belle, a fine, che meglio fruttino, senza sporchizie frameschiare, auuertendo di seminar in ogni Campo, quanto solo la Terra può fruttare, perche seminando d'auuantaggio, parirebbe il campo, che la Terra non produrebbe molto, e si discapiterebbe, il grano superfluo gettato, e si hauerebbe meno raccolto. starà bene auuertire di far li fossi dentro le strade, per diffendere li beni, dagli Animali, dagli huomini ancora, qual seruono anco per scolar le Acque piouane, che escono da Terreni douendo anco esser fatti larghi, e profondi secondo il bisogno che ricerca la quantità delle Acque, che vi deuono scolar entro, & attorno essi piantarui degli Onari, che sono buoni per legna.

Cap. 2.

CIrca l'Arare, questo non deue essere ne troppo fondo ne troppo poco mà che sij dritto, & Arrato minuto, e che sijno solche eguali, e che vadino da vn capo all'altro delli Campi, acciò che il Terreno non vadi vacuo senza fruttare, e sopra tutto ben grasse.

Cap. 3.

CIrca il Ladamare, il meglio modo, che si possi fare, e che subito condotto il Ledame, si arri la Terra con darne in ogni Campo più tosto poco mà buono, che assai, e Cattiuo, e che sia fatto di sterco più che sia possibile, perche la paglia non fà ladame, ne meno qual si sia altro strame, bensi il stetco, è il vero ladame, che ingrassa le Terre.

Circa il seminar le Biaue,

Cap. 4.

PEr il formento preparar la terra arrata due volte; in vn mese, e mezzo, in circa, e rompergli fuori bene la paglia del formento, faua, ò altro, che prima vi fosse nato, & acciò esse paglie anco si possino in questo tempo marcire, così quelle herbe cattiue, che si fossero framischiate, acciò in questo tempo, marcendoci non rinaschino.

Questo si principia à seminar da mezzo Settembre fino à San Francesco secondo gli Terreni ouero da gli tempori di San Mattio di Settembre, & dal temporiuo si getta meno semina, che del posteriore, se ne getta

qual-

qualcosa più del primo, secondo però l'vso delli Paesi. Auuertendo che le uanezze doueranno esser di quattro, ò cinque solchi al più ne terreni sutti, e non di tre, ò due come se vede, abuso grauissimo alle Terre, che restano mezze incolte, senza far frutto, che ciò deriua da poca Carita di chi lauora.

Cap. 5.

LA faua si semina il mese di Genaro come si dirà più auanti, in luna calante nelli campi grassi, e quelli magri in luna crescente, se così la stagione lo comporterà, se nò come si potrà come anco di Febraro occorrendo, e Marzo, quando li tempi sinistri lo permettessero, e và seminata a solcho, & ogni vacatza deue hauer otto solchi Atrati minutamente, semenandola diligentemente, ne stessi solchi, acciò possi poi con facilità esser zapata nel principio di Maggio, poco prima ò doppo secondo la stagione le competirà che nasca.

Cap. 6.

LA Vezza và seminata spessa al tempo della faua, & anco più tardo secondo il genio d'hauerla, a tempi che serui per passeggiar Animali, e come auanti si dira.

Cap. 7.

Il sorgo Turco, che habbi le vaneze di otto solchi và seminato chiaro, e subito natto deue esser aap ato allegierendolo di Terra questo ama il caldo, & asciutto più tosto, che altro, và schiarato nella secōda zapata, che douerà esser fatta la sua cana sarà cresciuta al

la

la metà cioè a mezzo il suo tempo, che sarà in aria venti due giorni doppo la prima, e nel produr le panochie se gli farà la terza Zapata, e si semina dalla fine di Marzo sino a mezzo Aprile, & anco qualche giorno doppo,

Cap. 8.

IL sorgo Rosso va seminato nel tempo sudetto, e nello stesso modo, ma chiaro perche figliola assai non si deue per niente sfogliare, e và zapato come il sorgo turco,

Cap. 9.

IL miglio le sue vanezze si fanno di tre, ò quattro Solchi per causa che và messo in vanezze da formento non va seminato tanto spesso, mà moderatamente perche ancor lui figliola si semina subito doppo tagliato il formento senza perdita di tempo si douerà zaparlo due volte, vna subito nato, e l'altra auanti, che facci la sua panochia, e semina vn quartarol per Campo in aria secondo però li Paesi più, e meno.

Cap. 10.

IL Panizzo vuole la stessa coltura del meglio ma se ne semina solo mezzo quartariol per Campo, in circa, perche desidera esser chiaro, (e se ne semini,) perche è di gran giouamento per famiglia in menestre, che ei riesce acconciato in ogni modo.

Cap.

Cap. 11.

IL cinquantino vâ feminato nelle ftobie in loco di meglio, mà è affai danofo alli Campi, effendo in fe fteffo anco di poco vtile perche matura tardo, ed il più delle volte non fi può maturare, vâ coltiuato come l'altro, ma val poco.

Cap. 12.

IL formento nero di questo ne viene feminato poco perche fà poca farina, e femina quindeci giorni doppo il meglio verfo San Giacomo di Luglio con lo fteffo modo del meglio, perche fubito tagliato il formento vâ rota la terra, e fi femina, e vâ zaparo vna volta di mezza vita, perche troppo grande ooo fi può zappare, fenza fuo detrimento, e pure qualche anno di questo fe ne caua venticinque, ò Trenta ftari vicentini per Campo, fe bene fà poca farina buța affai più del meglio, e direi, che torna il conto a feminarne.

Cap. 13.

I Legumi, vanno femioati a luna piena in buon tempo, ma fe io Terreni graffi, la luna non farebbe buona per troppo morbido fi che feminarlo doppò, fi zapano vna volta come la faua, vanno feminati chiari, e fe fi vuole zaparli due volte molto più farebbero moltiplici.

Cap.

Cap. 14.

LI Fasuoli. Prima arrar la Terra, due volte la prima auanti il Giazzo, la seconda d'Aprile, e uanno seminati doppo mezzo Maggio, ma auuerti, che nelle terre secche, non si seminano se non pioue, e prima, che seminargli si letami conuenientemente perche doppo di loro se vi semina il formento, e vogliono esser ben zapati, perche sappi, che tutta la robba zapata la zapa la fa venire più abbondante.

Circa gli raccolti delli formenti, & altri Grani.

Cap. 15.

IL Formento và tagliato più tosto garbo, e posto in Crosette, e lasciato in Campagna, otto, ò dieci giorni, acciòche la garbura della paglia, e di altre herbe frameschiate, con il bolore possino suaporare, e ciò acciò mai si guastino, e chi uolesse condurlo a Casa subito anco sarebbe meglio, potendo farlo, e subito farlo battere, e nettar bene.

Cap. 16.

LA Faua farla segare bassa, e restellar bene acciò non ve resti, in terra, e farla segare subito che si comincia a maturare, a ciò non ue ne vadi fuori di male, gia si fornisse anco di matturare anco doppo segata, nella sua scorza, e subito doppo amuchiata farla condur a Casa, e batterla, ò ponerla al coperto almeno in mentre per poter attendere al formento.

Cap.

Cap. 17.

TVtti gli altri grani perche quelli sono nemicissimi delle pioue bisogna essere diligenti a tagliarli, far, ti, e condurli a Casa, batterli, seccarli, e ponerli in Granaro:

Circa il brusçare, e Ressossare.

Cap. 18.

ADogni vno è noto secondo li Paesi, e vsanze en= come si denono contenere perche ogni Paese hà la sua vsanza.

Per far le vendemie dell'vue.

Cap. 19.

LE buone vendemie deuono esser fatte nel Calhare di luna in tempi asciutti, se si può, e che le vue non sijno ne troppo, ne troppo poco mature, che co-si faranno vini esquisiti, sani, e durabili, si incomin-ciano a vendemiar verso San Michele, ò San Francesco, e poste, che si le vue nel Tinazzo, e solata doppo dui giorni in circa se faranno leuate le graspe si trauasi il vi-no ponendolo in Caratelli di buon odore, lasciarnelo per quattro giorni, doppo si trauasi dal caratello in vna Tina il chiaro solamente, ponendo da parte il Torbido, e si lasci il caratello bene, e poi vi si ponga il vino chiaro e si lasci chiuso altri quattro gior-ni, ben pieno, doppo si trauasi di nuouo, come

si

si è detto; e si torni ad imbottare per tre volte almeno tenendo gli Arnasi pieni, e ben chiusi, che doppo la terza volta lo lasciarai così chiuso, che sarà vino Ottimo dolce tacente, per Fiaschi, tanto il bianco come il nero. Il torbido poi, che sarà rimasto le getterai sopra le grape che si farà altro vino perfetto per bere, e grosso, mettendoui vn terzo d'Acqua con aggiongerui qualche poca vua qual riuscirà bolendo per sei, sette, ò otto giorni pretioso per bere.

In altro modo ancora si farà il Vino cioè.
Cap. 20.

SI vendemi le vue dal tempo preacenato, e folarle nel tinazo ponendoui vn quinto di Acqua, ouero senza secondo il gusto, ò più ò meno, e si lasciano nelli Tinazzi, e osseruare, che quando haueranno leuate le graspe bene quelle subito fracarle giù nel Tinazo, a ciò ribollino perche così daraue maggior color, e forza al vino, e così facciaui per due volte, e poi lasciarlo, che bolli sino li sette, ò otto, ò dieci giorni, dal giorno della folatura poi si trauasi, ponendolo in botti di buon odore, quali anderai riempendo per otto, dieci giorni doppo le serrai bene, e lo lasciarai così fino al tempo del trauasarlo come auanti si dirà, e sopra le graspe di questo ancora farai, il secondo vino per vso di casa ponendoui Acqua, & vua a piacimento e lo lasciarai bolire cinqne ouero sei giorni, e poi lo trauaserai in botte come si è detto di sopra.

Cap. 21.

LI Orti, vogliono sito sollium alquanto di Terreno humido, ma ben grasso, e posto in loco, o riparato da polami, che non vi entrino entro, perche quelli Animali lo sterminano totalmente, e non se ne caua frutto anzi si perde la fatica, e la semenza, & il raccolto insieme questo deue essere benissimo vangato auanti, che seminato, e tenuto netto da herbe inutili, e Cattiue, ponendoui di tutto ciò, che farà bisogno, e che si vorrà per vso di Casa nelli tempi, che saranno auanti dichiariti, in questo mio piccol volumetto, e si anderà seminandoui quello che anderà occorrendo secondo il gusto dell'Agricoltore.

Per incalmar albori.

Cap. 22.

SI Incalmano a subioto, a ochio, a fesa a Corona, & anco tra legno, e scorzo.

Quello a subioto serue per li figheri, e Castagneri.

Quello a Ochio per ogni sorte di frutari, tanto da seme quanto da ossa, e serue ancora per Arbori, che non sono frutti fieri.

Quello a fesa, ma, che habbi il ramo almeno vna di Giro a torno oue si inesta, e si usano pure ne fruttari.

L'altro

L'altro tra legno, e scorzo sono per grossi rami, ouero grossi tronchi di frutari, a seme, ma non per quelli a osso.

Però li più vsabili, e migliori sonò quelli a fesa & a occhio.

Il Proprio Tempo per incalmar.

SArà di Maggio, ò alla fine di Zugno a occhio.

Di Settembre s'incalma a ochio li Persighari.

A fesa di Febraro, e Marzo ancora si incalmano.

Tra legno, e scorzo alla fine di Marzo fino mezzo Aprile.

Si Incalma ancora in questo tempo, Pomari, Perari, e simili.

Cap. 23.

MOdo che deue tenire il buon fattore, ò sia Gastaldo in villa per ben coltiuare ogni possessione, douendo ciò osseruare di mese, in mese, e fare le infrascritte operationi, così come douerà seminar negli Orti ogni mese Incominciando il mese di Genaro.

Al fine della luna tagliar legnami per fabricare, che tagliati in quel tempo dureranno assaissimo.

Lettamar frutteri, ma auuertisca, che li letami non tochino le radici degl'Albori perche patirebbero in questo tempo.

Inestar, ò sia incalmar Arborelli che fioriscono buon hora; come Rosari, Susinari, Alberghi, Armelineri, Nosele, Mandoleri, Ceresari, marascheri, e simili.

Si

Locciza

Si Potano le Vidi anco in questo tempo secondo li Paesi lauorar le Terre seche, e leggiere, sabioncie, cioè quelle, che non sono state laccerate, il mese d'Ottobre decorso. Diasi la seconda Arratura alli Terreni falsi, Tagliar Palleri, e Pertiche di salgheri per far Pergole.

Accomodar li Carri, Carozze, sedie, Carette, e loro Instrumenti.

Poi di Genaro nelli Orti.

Oltiuare, e seminar Spinazzi in luna Crescente In luna Vecchia latuche di ogni sorte Cauli, Capuzzi quali si seminano anco di Febraro, Marzo, Aprile, & in Maggio ripiantandoli in luna vecchia.

Il Mese di Febraro.

Cap. 24.

A Luna Crescente trapiantar Vide di dui, ò tre Anni ò Rasoli.

Portar ledami sopra le Vidi, e sopra Campi, & sopra Giardini.

Far Fosse per piantar Vignali nuoui, e buse per Albori.

Potar le radici delle Vidi, e fornirle di loro appoggi.

Diramar li Arbori del superfluo, e netargli.

Preparar Terra per li Giardini, per seminar, e piantar, Piantisi ogni sorte di herbe.

Arrar la seconda volta le terre per faue, orzi, auuene, caneui, meglio, e ogni altra semenza di ogni sorte di legnami, e per tutti gli minuti di ogni sorte visitar li vini per trauasarli massime quelli, che sono delicati, e deboli.

Accomodar le siepi di giardini, e coprir di letame gli orti piantar legnami, che deuono venir di gran tronco, ò per far boscaglia, e stropari, onari, & altri arbori così frutiferi come arbori seluaggi d'ogni sorte.

Nettar le Collombare, il ponaro, le stanze de Pauoni, e delle oche perche in fine di questo mese vano in amor, e couano.

Pol di Febraro nelli Orti.

IN crescer di luna, capuzzi, cipole, cauoli, in calar saluie, ruta, osmarino, cerfoglio, Faua, verze, e rape, nauoni, Rauani, persemolo, latuche &c.

Mese di Marzo.
Cap. 25.

SEminar auenna, orzo, meglio, panizzo, caneuo, e simili arrar la seconda volta le terre andate vote.

Zapar le biaue, e cauarli l'herbe cattiue ordinar li giardini, così da ortaglia, come da compartimento, e seminarui li semi necessarij.

Discalzar le vide, e fruttari acciò, che produchino maggior coppia di frutti.

Met-

Metter lettami alle radici degli albori.

Addunar sarmenti, Rami, stroppe, & altro per caldarsi.

Poi di Marzo negli Orti.

IN crescer di luna salate d'ogni sorte, & ogni sorte di herbami, Zucche, Selleni, Carchioffi, finochi, herbette Carotte, in tutta la luna, Meloni, Angurie, Coccumeri, Agli, Porri, Scalogne, Cipole, Luna Vecchia Cauoli, Verze, pestenaglie, porcellana, persemolo, Purazene, Rauanelli, Zaffarano, e di tutto.

Il Mese di Aprile. Cap. 26.

PIantar Oliuari, Pomi Granari, Cedri, Naranze, Mottella, e nettar gli Albori vecchi da rami secchi.

Fa calmar Fichi, Castagneri, Ceresami, e Naranzeri.

Potar le Vide gioueni perche in questo tempo patiscono meglio la pottatura.

Dar da mangiar alli Colombi, perche in questo tempo trouano poca pastura in Campagna.

Accompagnar Caualli, Asini, Mulli, & altri simili con le femine, loro per far razza.

Nettarli Alueoli, delle Aue, & amazar le ane cattiue, che abbondano, e ciò quando le Malue fioriscono.

Poi di Aprile nelli orti.

IN tutta la luna Endiuia fasuoli, Cocumeri, e Meloni, Raue, Rauani, Spinazzi Zuche, Luna Piena Finochi, Anguire, Anesi, Osmarino sempreuiuo, e Basicò d'ogni sorte.

Mese di Maggio.
Cap. 27.

ADaquar gli Albori, che sono stati piantati di nouo Tosar le Pecore.
Riempir le Botte di Vino che sono sceme.
Far Bottiri, far Formagli, Castrar Vittelli, legar Fieni, Zappar le Vide, e li Formenti.

Poi di maggio nelli Orti.

IN Calar di luna Endiuie, Verze, latuche, e Boragine, Ruccola, e Persemolo.

Il mese di Zugno.
Cap. 28.

FAr nettar benissimo l'Arra per batter li grani Segar fieni, ne Pradi, & altroue, e raccoglier le biaue. Meter li Orzi, lauar la superfluità dalle vide. Batter delle Biaue per seminar al tempo delle semene.

Poi

Poi nelli Orti di Giugno.

Capuzzi, e Verze, fatta laluna.

Il mese di Luglio. Cap. 29.

Metter li formenti, e li grani de Minestre, e Segale leuar da Pomeri, e Perreri li Frutti guasti.

Vangar la seconda volta le vide, e sterpirle le lacrime spianar, & vnir la Terra, che sarà schiopata dal Calore, del sole acciò il Sole non abbrucci le radici delle Vide, e delli Albori.

Tagliar legne per abbrucciar per tutto l'Anno.

Poi Luglio nelli Orti.

IN Crescer di luna Latuche di ogni sorte.

In calar di luna, Endiuie, & ogni sorte di Insalate, e persemolo.

Il mese di Agosto. Cap. 30.

Accoglier Lini Canevi, e Frutti dalli Alberi per conseruare, leuar via le foglie attorno le Vide, che sogliono maturar tardo acciò il sole maturi più presto le Vue.

Follar Agresta per condire le viuande.

Preparar per far accomodar le Botte, & altri Arnasi con li Tinazzi per le Vendemie.

Poi di Agosto nelli Orti.

Latuche, Ciccorie, Verze, spinazzi, Rape, Naooi, e rauani, e di tutto in cotta la luna.

Il mese di Settembre.
Cap. 31.

DAr l'ultima mano all'Aratro per seminar.
Seminar Formenti, cosi la mistura di segala, e formeoto.
Seminar Segale, & altri grani simili.
Far le Vendemie. Batter le Nose.
Legar fieni ne pradi & altrone.
Amassar ligazzi ò Mazzi di Paglie per coprir coperti di Case, casoni, teze, stalle, & altro, & anco per scaldarsi, e scaldar il forno tutto l'anno.

Poi di Settembre nelli Orti.

IN crescer di luna Spinazzi, Persemolo, Indiuia; In calar di Luna Endiuia, Salate d'ogni sorte, e Cipole, e porri.

Il mese d'Ottobre.
Cap. 32.

FAr li Vini, & imbotargli.
Rirtirar a coperto, e serar naranzeri, Cedreri, Limoneri, le spaliere di Gelsomini, & altri fiori, e piante alla fine

fine del mese, & anco di Nouembre.
Far il Miele, cere, e amazar le Aue vecchie.

Poi di Ottobre nelli Orti.

HErbette, Basegò, Aglio, Scalogne, Porri.
In calar ripiantar ogni sorte di piante, e rimetterne oue sarà bisogno.

Il Mese di Nouembre, Cap. 33.

INcanear li Vini, Raccoglier Giande far le casette alle api.
Far Ceste, sporte, Canestri, e Corbe, di stropami, ò vinchi, e far criuole, li fieni, e per polami, e seminare Tagliar falgheri, per pergole per legar Vide, e per loro appoggi.
Cerpir le Vide secondo li Paesi, che l'amano in questo tempo.

Poi di Nouembre nelli Orti.

IN crescer di Luna Persemolo, in Terren grasso, e trappiantar Osmarini.
In Calar di Luna Piantar, e seminar di tutte le semenze di ogni sorte.

Il mese di Decembre. Cap. 34.

Visitar spesso li Campi per far scolar le Aque che vi si fermano dalle continue Pioggie.

Far Prouision di ladami per ingrassar Terreni, che saranno restati vuoti.

Coprir di Terra le Radici delli Albori, e delle herbe, e particolar di quelle che si vuole conseruare fino a Primauera.

Poi di Decembre nelli Orti.

In Crescer di luna piantar fiori d'ogni sorte.
In Calar di luna seminar semenza di fiori di ogni sorte

Auertimento per seminar le Terre.
Cap. 35.

Prima si semina il Formento ladamato.
Doppo il meglio che saran due raccolti, poi segala.

Doppo il meglio di nuouo formento, ouero sorgo Rosso.

Doppo di lui sorgo Zallo, ò sia formento Turco.

Poi Sorgo Rosso, ouero formento ben latamato prima.

Doppo il formento di latame Sorgo zallo, ò meglio, e doppo sorgo Rosso, ò Veccia.

Altro

Altro modo per seminare.

Cap. 36.

SI semina doppo li formenti di Ledame, li Sorghi Turchi prima doppo, ò di nouo formento, ò meglio, e doppo il Cinquantino, ò fasuoli, ò replicar formento, ò vezza, ma secondo le Terre, e Paesi che amano, e secondo la quantità di ledami.

Cap. 37.

IL ben seminar il formento, e da San Francesco, à San Luca, ma seminar sempre quello che si pone senza ladame. Le Segalle poi doppo il formento si semina da San Bartolomeo, l'Orzo và seminato di Settembre, e si raccoglie di Maggio ò ne' primi di Giugno, ò si semina da San Giorgio.

La Spelta va seminata di Nouembre, e si semina Terre strache come Sorgali, così la vena quali Gr molto smagrano la Terra, e poco torna conto seminargli quali si seminano anco di Febraro ò Marzo.

Cap. 38.

LA fava, e vezza, si semina a luna mancante, di Genaro con buona grassa, e la Vezza ancora a Luna mancante di Febraro.

Cap. 39.

I Fasuoli si terminano di Maggio in terra ben lauorata, Pezzuoli, Cesare, e lenti, al principio di Marzo in buon terreno grasso, e vanno zappati due volte per tenirli netti dalle herbe, e prima si mettono a mole vn giorno.

Cap. 40.

IL Meglio, e Panizzo, vogliono coltura in terra leggiera, e minuta, ò in Sabioni si terminano di Marzo, ò di Aprile, e Maggio, & anco doppo tagliati li formenti, e Segale, si feminano ancora, e si zapano due volte sradicandogli l'herbe d'intorno con diligenza.

Cap. 41.

IL Sorgo Turco si semina d'Aprile fino Maggio in colmo di luna in terreno ben atrato, e lettamato, e vuol esser zapato diligentemente almeno due volte, mutandoli bene, ò nò, il piede, e troncando la cima vn nodo sopra la panocchia, che quelle cime sono buone per pastura delli Animali, ma per medico esser meglio non mutarli.

Cap. 42.

IL Sorgo Rosso si semina quando li morari hanno spuntato le loro foglie, zapandolo almen due, ò tre volte, in terra grassa.

Cap. 43.

LA parte, che tocca a fare alle Donne in Villa è'l tenir cura delle Vache, e monzerle, far li botteri, e formagli, tenir cura delli Porci, e nutrirli, tenir cura del forno, conseruar li lardi, grassi, persuti, salami, sonze, Panzette, peccossi, e simili, tenir cura della Caneua, far batter li Lini, Caneui, e farli filare, e far fare le Telle, far tosar le Pecore; conseruar le Lanne, con farle filare, ò carmigiare, ò pettinare, per far drappi per vestir li famegli di Casa, far la Coltura degli Orti, per herbe da minestre, gouernar li Polami, e gouernar la Colombara, conseruar le Erbe, e frutti le radici ò rauani, e Rape, e conseruar le loro semenze, per tornarle a seminare, attendere alle Api, e far il Miele, e la Cera, hauer poi vn intiero gouerno de Mobili di lauoro come per vestir, così delle biancherie; & altro, douendo sempre hauer l'occhio, a ciò che occorerà in Casa, e vigilar il Patron, & esser vigilanti, e le vltime andare a letto, e le prime a leuar la mattina hauendo osseruation del tutto.

Osseruatione per il Gastaldo, ò Fattore nel coltiuare le Terre, non lauorate, e particolarmente quelle, che non son buone.

Cap. 44.

FArgli leuar le Pietre d'Inuerno da Putti, ò Donne, e farle portare nelle strade ouero appresso gli fossi à fine che restino nette.

Sradicar li spini,& herbe, inutili che sono per li cāpi. Da Nadal Ladamar ogni tre anni, ouero à San Martino così queste, come anco le Terre lauorate, ouero la fine di Autuno, con buon ladame ben marcito. Per le Segalle, e for menti, misciari li ladamadi di Genaro.

Per gli Grani che si seminano a Primauera si letama al fin di Settembre, ò poco dopo.

Cap. 45.

AVerti, che nelli Campi humidi si deue poner più ledame, che nelli Campi secchi, e si ladama sempre in Calar di Luna li campi acciò non naschino herbe inutili.

Così viceuersa nelli Pradi si ladama in crescer di Luna acciò abbondino più l'herbe.

Per ingrassar le Terre. Cap. 46.

CHe il ledame sia vecchio di vo'Anno almeno, e prima di ladamare dar la prima, e seconda Arratura alle Terre.

Sappi che li Formenti, e Scandella voglioono due mani di coltura, prima rompere le Terre, Subito doppo ledamare, in Autuno, e doppo a primauera tornar ad Arrare, e feminar,ma auanti feminar romper le Zolle, e Zoppe. La Terza Arratura poi si fà a mezo Ottobre poi si semina come si è detto.

Li Formenti, e segale si seminaoo in crescer di luna, e subito coprirli, & a primauera cauargli le herbe inutili, e Zaparli, così pure Zaparli quando incominciano a farele spiche.

L'Auuena vuol coltura in luochi magri, e si semina come si è detto.

Le lenti, si semina di Autuno, e Primauera ancora sẽpre in crescer di luna, sino il Duodecimo giorno in terreni minuti ouero in Terre Grasse, e secche. Risi vogliono Terre Grasse si semioano di Settembre, Febraro, e Marzo.

Caneuo si semina in Terra grassa ledamata ben Irrigata, & humida, il mese di Marzo poi maturato, che sij si raccoglie.

Lino si semina come il Caneuo, ma vuole Terreno nettissimo.

Nauoni, Raue, Rauani, Herbette, Caoli, Raue, Carote, Pestenaglie, e tutte le radici, per minestre amano Terren leggiero, e delicato humido più tosto sabionicio, che altro ma vuole esser ben ledamato, e oatti che sijno, & vscendo di Terra testando scoperti, si deuo-

si deuono ricoprire con la stessa sua terra, e vanno seminati, ò di Agosto, ò di Febraro, ò come si è detto auanti neli loro capitoli particolari.

Cap. 47.

INstrumenti necessarij per lauorare in Campagna.

Vn Versor, siue Aratro ben fornito con suo Gomiero, e suo coltro.

Carriole, Ciuiere, Forchete, Barelle per letami, Maggi per romper le zoppe, Zape, e Vaoghe falce per segar fieni, falcioelli per sradicar herbe inutili, Grappe per grappar, Restelli per coprir, falcinelli per tagliar biaue, Rottoli, ò sii Ceppi per batter grani, Criuelli, Ceste, Corbe, e Criole, Zigotti per ledami, Cadene di ferro per le gruppie, Manera, Manarin, e Cortelazzi, & simili &c.

Modo di Coltiuare le Pradarie.

Cap. 48.

QVeste vogliono coltura particolare cioè segar li fieni auanti, che l'herbe sijno seche perche se ne raccoglierà più assai, che se fosse troppo seche hauerebbe anco l'herba perduta la sua sostanza, all'incontro, se si legaste troppo imatura il fieno si guasterebbe sopra il fenile.

Doppo segato si lascia per due, ò trè giorni

di

di buon tempo a seccare auanti, che ingrumarlo, e se in questo interualo di tempo piouesse lasciarlo fino che sarà secco voltandolo al bisogno, e poi far muchi, doppo trasportarlo a Casa, ma che sij ben secho, e stagionato, e si sega di Aprile in fine, ò di Maggio, ò Giugno, & à mezzo Settembre ancora, à questi se gli pianta atorno via di Talponi, e Morari.

Auuertimento.

Se à caso il Prà per vecchiezza fosse ridotto sterile, in tal caso bisognerà risseminarlo, e rafetarlo coltiuandolo nel seguente modo cioè.

Hauer mira, che non vi naschino spini, ne herbe grandi cauandole, e sradicandole in Autuno, ò in altri tempi conforme il bisogno così cauarli le Cicorie a primauera, leuargli via tutte le Pietre acciò si possi vangare, e muouere la terra, e ciò si facci fare da putelli d'Inuerno. Al Febraro in cresser di Luna letamarlo per ingrassarlo per far che resti ben coltiuato, con ogni sorte di ledame.

Il modo di Seminar Pradi.

Cap. 49.

SI semina con semenze di Seme Santo, cioè fieno Santo, qual semenza volgarmente viene chiamata Sopa in Vino, e si semina il Mese di Genaro in cresser di Luna.

Ouero semenze di Saluia saluatica, ouero il Ranoncolo, ò Trifoglio, ò la Vezza sterile, ò vena ste-

ſterile, ò le tre ſorte di verghe di Paſtore, dette Collò qual è di grān nutrimento agl' Animali qual gli preſ-ſerua dalla Renella per la ſua Agrezza.

Cap. 50.

NElli Pradi Piantar li ſtropari, e ſalici appreſſo le Acque per poterli tagliar per far Cerchi, ma che ſijno più all'Ombra, che al Sole, & anco appreſſo foſſi.

Cap. 51.

SEgue molte Oſſeruationi per li Fattori. Tre parti deue hauer il fattor, Vna il voler, l'altra il Saper, la terza gli deue eſſer data dal Patron; coſì deue hauer dallo ſteſſo autorità diſpotica in tutto.

Deue hauer, e tener buoni conti, e buona ſcrittura.

Deue hauer per ciò vn ſquarzo, ò ſi memoriale con tre altri libri, vno detto l Annal, ſecondo il Zornal, terzo il Maeſtro.

Biſogna, che il fattore habbi cognitione dell'Agricoltura.

Deue procurar far ſcolar l'Acqua dalle Terre.

Far Aualiuar li Campi con Terazzi, ò Terre de foſſi.

Far ben arrar le Terre, Grapatle, e ledamarle.

Che

Che l'habitationi Colloniche non fijno troppo appresso quelle de Patroni ne troppo lontane, ma che fiino in vn capo di qualche possessione acciò non passino con li Carri per mezzo alle Possessioni per li mali che fanno.

Facci fodrare di Tauole, scorzoni li Muri de fenili acciò li Feni non marcischino, ò mufischino.

Il fattor proueda di buoni colloni, ò affittuali.

Procuri che quelli fiino comodi, cioè che habbino del suo ouero almeno valen huomini per lauorare, e da bene, & a suoi tempi proprij gli facci le loro fittationi.

Il fattore sij diligente a suoi tempi a riscuoter le Entrate dalli affittuali, ò alla parte, acciò non intachino.

Non diasi mai possessione alla Parte con Campi spezzati, a Colloni, che habbino campi ad affitto.

Deuesi spartire ogni cosa quando và alla parte, cioè Animali minuti, Polami, Vin cotto, Porcine, ò secondo l'acordato. Si facci far li Vini, in Casa delli Patroni se si può che sarà di molto maggior Vtile, ma se per caso le possessioni fossero lontane dalla Casa Dominicale, in tal caso il meglio, e partir le Vue, e farlo da sua posta.

Il Patron deue soccombere alla metà delli grani, da spicha come formento, Segala, orzo, e spelta, come pure la metà delle faue, fasuoli, e ogni legume, mà tù fattor vedegli seminare.

Nel partire Poi le Biaue, che fiino prima ben secche, e poi si partono a misura Colma, e li formenti secondo l'uso.

Guarda fattore, ogni volta, che ricevi biade, ò qual si sia cosa da affittuali. Colloni, ò altri fagli la Sua riceuuta acciò tu non incorri col nome di furbo, cosi pure subito notar in memorial, chiamando come per ricepura fatta al N.... tale del giorno d'hoggi.

Sii accurato il fattor a far che sii fatte buone piantaggioni nelle Campagne oue ne sano bisogno.

Alleua Videselle, o rafoli per piantare cosi oppij, ò frassenì per piantare, Auerti che opij vuol terra grassa, legiera, ò giarosa, cosi il frassenn vuol terra grassa, e Giarosa.

L'olmo vuol Terra, secca, Il Salgaro Sabioniza,e mole, Il Talpone in ogni terra riesce

L'Agosto facci far le buse per piantar vide l'autuno.

D'autuno, si faono gli ressolli di Vide, e si pianta Albori.

Al Febraro si piaoti le nose per alleuar noghare d'ogni sorte.

Facci far buon Orto per Vso di Casa, e per vtile ancora per vendere. (esse.

Facci ben arrar le Terre, e comullar assai ledami per

Facci buona prouigione di Animali per far ledami.

Far prouigion di Fieni, e Paglia, Cane, Megliere, Foglie, e strami, d'ogni sorte li Animali in abbondanza.

Fieni per li Caualli, ne vuole in Circa Carri sette, in otto, per Comprefo però la Pagliata, che si gli dà l'inuerno.

Per cento pecore vi vuole Carri dodeci di fieno in vn anno oltre le loro ordinare grappe, e strami, e foglie, e queste fanno buon ledame, e più comple tenerle che Vache.

Fac-

Facci, che li contadini, coltino li Pradi vn poco all'Anno, ò con ladami, ò con Colombina, ò Polina, ò sterco, ò bulazzo, ò con ceneri di lisete, perche per li pradi tutto è buono.

Campeggiare spesso quando pioue per le campagne per ouiare li danni che possono apportare, le acque superflue.

Sij diligente a ripari d'inondationi d'inuerno, e quando è gran pioue.

Per le Boarie.

IL Fattore deue comandare al Gastaldo, che stij sopra stante alle opere in Campagna, quando lauorano a Giornata.

Sij diligente per hauer operarij al bisogno che mai manchino, così nel far prouigione di Pasture, sternadure, in far segar fieni, fargli interzare, con le paglie & altro, cioè con meghere, Cane d'ogni sorte, Vezoli, strami, de fossi, & simili.

Facci a debiti tempi tagliar, legar, Caricar, Batter, Tibiar, seccar, Criuellar, e poner in granaro li formenti, e Biade.

Procurar hauer Gastaldo Diligente, e che gli piaccia leuar a buon hora, similmente troui il fattore boaro, e boaruolo, e far che siino pure diligenti in leuar a buon hora.

Facci prouigione di Animali, a sufficienza, secondo la Boaria, similmente di Animali per far ledami, come a dire Pecore ò Vache, e di vna Caualla ò due, secondo il bisogno, comporta, per vna Boaria, che habbia vn Solo vorsore, vi vuole almeno due pari di Boui,

Vna Canalla, e cinquanta peccore, ouero vn paro di Vache.

Fattore facci buona prouigione delli seguenti Instrumenti Rurali, per bisogno della Boaria, e prima.

Vn buon Versor fatto da buon Maestro con Gomieʒo, e buon Coltro, due Cariole, per la pertica del Versor. Il suo martello, per adoprar alla bocca del Versor, Il Timoncello per il Versor con le sue Cattene di ferro per li manzi, due Zoui per li quatro Manzi, due Carri, vno forte, & vno più leggiero ferrati, vna Cattena da Grappa doppia, la Grappa con Matoni d'Olmo quadri grossi.

Vna ò due Barelle senza Rode per metterle sopra le rode de Carri per Terrazar, due Zigotti per ledami.

Due para di scale per li Carri, Canauole di legno per li B oui in stalla, con sue Cadenette di ferro.

Rodoli per battere, Badili, forche, Vanghe, Grappe, Zapon, Restelli, manare, Coltellazi, e falci, e tutto consignar al Gastaldo.

Il Fattor distribuisca l'hore del giorno tanto al Gastaldo, e Boari, e Boaruoli, & alli operarij.

Far le coperte di Tella per li Boui, e cordoncini sopra li Occhi quando li boui lauorano, chi stanno bene li Musaroli, Facci il fattore prouigione di Boaro, e Boarolo buoni.

Osseruare quando li animali vanno a bere, che vadino sopra li ledami, acciò sii calpestrato bene acciò marcischino. Facci perfettionar buon Arra, coperta di buona creta, alquato colma nel mezo, perche le acque scolino.

Sopra tutto habbi auertenza, che li animali non vi caminino sopra

A tem.

A tempi proprii comprar Cerchiami, e ftoppe per Tinazzi, e Botte ma offeruino, che fiino tagliati di Nouembre ò Decembre acciò non carolino che dureranno affai.

Li Cerchi per Tinazzi, hauerli fe fi può di lauraner, ò fagher ò di Bedolo, ò Olmo, fe bene ne fanno d'infinite forti. Per le borti di Caftagnaro fe fi può hauerne, d'Agofto, ò Settembre, sù le fiere, ò mercati comprarne.

Le Doghe de Tinazzi, fiino, di Rouere ò di Morarо, ouero di Larefe, che quefti durano molto più delli altri.

Per le Botti di Caftagnaro, ò Rouere, li fondi fi facci di larefe come li Tinazzi, ouero dell'ifteffo Caftagnaro, come li tinazzi, oueto dell'ifteffo Caftagnaro, come li loro Cerchi.

Numerar tutte le Botte, Tinazzi, e tutti gli Inftumenti Vinali nelle Caneue.

Doppo adoperati li tinazzi, fcoparli bene, entro, e voltargli, Coi fondi all'insù acciò fi conferuino.

Le Botte doppo fuodate voltarle con li cocconi a baffo, aperti, e lafciarle, ben fcollate, ma lafciargli tutti li bufi aperti, per quatro, ò cinque giorni, poi ferarle bene, & accomodarle di nuouo a loro loco.

Se il fattor doueffe fpender foldi del fuo Patron, procurar fi ogni prouiggione per tempo e quado anco haueffe auantaggio farlo fuori di tempo fegli viene opportuna occafione, che trouerà gran vantaggio, come a dire d'Aprile, ò Maggio, compri li Cerchi che li trouarà a bunn mercato, con ftroppe da Botte, cofi a quel tempo legne da fuoco fono buon mercato.

Biaua per Caualli, se ne hà bisogno se ne prouedi al raccolto, che l'hauerà a buon prezzo.

Così Bottiri, Formagli, vadi oue si fabricano perche hauerà buon mercato per non comprarli in second a mano.

Habbi mira di pagar li operarii con prontezza, e maestranze, che ogn'vno seruirà volontieri, e si acquisterà concetto quali lauoreranno anco a minor prezzo.

Così nel fabricar correranno a seruire, e lo faranno con gran vantaggio.

Non trattenghi mai le Mercedi a Poueri.

Tenghi conto li Colmi di Case, Casoni, Teze, & altro.

Far li necessarii cauamenti, per Euitar li daoni delle Acque.

Il Fattore habbi in libertà vn cauallo per poterlo adoperare a suo beneplacito in quello occorerà.

Deue hauer in total Dominio tutti gli salariati così potergli a suo comodo prenderli, ò licenziarli.

Così occorrendo possi mudar Colloni a suo beneplacito.

A Primo ingresso. Il Fattore per vn Anno non facci nouità di far piantaggione, ne semine nuoue se non si è impossessato almeno vn Anno della qualità de Terreni, e possessioni, e ueduto, e conosciuto li loro bisogni.

Fuga il fattor ogni nouità, che gli sii proposta da Colloni ò Contadini, ò bene consideri prima l'vtile, che può appotare al Patron auanti, che dispon-ghi.

Il vero Comeato a Contadini si dà solo alla fine del mese di Marzo per molti rispetti.

Riprendi li Contadini, che tengano conto accurato de Carri, Versori, d'Ogni Instrumento Rurale.

Ascoltare ogni vno, e doppo ben pensato disponi quello che gli pare che stia ben.

A esser humile con tutti acquisterà fama.

Stii anoueduto di conoscer il bene, et il male, acciò nonponghi il si, ò il nò, in fallo si nel trattar, practicar, Conuersar, ascoltando tutto, e rispondi pocco, e facci assai.

Tenghi buon ordine nel ben operare contra pesando con la misura, & il numero, e ciò osserui con prudenza.

Osserui il buon ordine nell'Agricoltura.

Nella scrittura.

Nel riscuotere le Entrate,

Nel Conseruarle,

Nel Esitarle, e nel spendere con auuantaggio il sol do del Patron.

Stii ben occulato in somma alli affari del Patron. Attendi alli fatti suoi, ogni hora, benche gli sii di gran fatica.

Li Vini meno, che si può si mandi in viaggio di Estare.

Così legne se ne mandi in viaggio meno, che si può d'Inuerno.

A Patroni.

SE qualche affittuale proponesse al Patron qualche negotio, lo mandi dal fattore, perche, facendo il Patron, questa stima del fattor, ò mostrando di farla, molto gioverà, a suoi Interessi.

Nel resto il Fattore facei a modo del Patrone, e
Non sii Bugiardo.
Sii huomo da bene.
Sii sinciero, nelle sue operationi.
Et habbi Tema di Dio, e del Pattone che tutto gli passerà in bene.

TA-

TAVOLA

Di quello Contengono li Capitoli dell'Agricoltura Terrestre.

Breue

BREVE TRATTATO

DELL'

AGRICOLTVRA SOTTERRANEA

DI SPALETO RIPORI

Con l'Aggionta di Varij Secreti.

BENIGNO LETTORE.

DOppo, che hò discorso, e succintamente dimostrato, il modo, che deue tenere il Fattore, ò Gastaldo in Villa nel coltiuare le possessioni, e far li loro raccolti. Hor desiderando per beneficio comune di chi si dilettasse volere, esercitarci anco nell'Agricoltura Terrestre sotterranea di qualunque sorte, nel cauar ò far cauar qualunque Minera, di qual si sia mettalo, dichiarerò prima li segni per conoscere oue vi sia Minere, ò Venne di quelle; Poi dirò in parte quali Instrumenti, si adoprano per far simil fontione.

Tutti modo di far le Caue ò Pozzi; come si sciegli la Venna come si facci le roste per arrostire le stesse, far le Maniche per fonderle come si fondono ogni vna di esse, Il modo di scaldare le Maniche, per fondere, Il modo di far il Carbone, cosa bisognosissima, per tali funtioni, con il modo di cauare, e fare il Vetriolo, & in fine come si facci la Poluere da schioppi, per far schioppar li Sassi, oue vi fossero Minere; tutte cose necessarissime, con molti documenti, da douersi osseruare da soprastanti, ò da fattori, tanto per loro facilità quanto per beneficio de Patroni, delle Minere.

Il tutto descriuerò a cosa, per cosa, succintamente per non dare tedio a chi ne hauesse più perfetta cognitione di me, mentre mi dichiaro hauer hauuto di questi affari vzano, ma non lungo tempo, però dirò quello sò, e mi pare sia proprio, e che mi è occorso, e pratticato.

CAP. I.

LI segni per conoscere oue vi sii Minere saranno li seguenti quando però non si scuoprono ò da Terremotti, ò da qualche rouina d'acqua qualche vena metalicha.

Cap. 2.

Bisogna osseruar, ò cercar nelli Monti, Valli, ò Campi, oue si vedono segni euidenti nel Terreno, ouero ne sassi, frequentemente di colori, diuersi, ò con certi bastoncini, ancora secondo l'vso de Paesi si conosce.

Cap. 3.

LI segni della Minera dell'Oro sono molti da osseruarci ma se sarà ne sassi vedrà varii colori, cioè Azuro Gialo, collor di Marmo zallicio, e color nero, che assomiglierà quasi al Piombo.

Se si vedrà fummi Azuri, sarà il migliore, se color trà rosso, e rugine, non tanto buono, ma se hauerà qualche venna, Azura entro sarà perfetto. Se sarà ne fiumi si conoscerà facilmente da sabioni.

Cap.

Cap. 4.

QVelli della Minera dell'Argento, si conosce essere la migliore quella, che si vederà Giallegiare come di color Ambrino. Altra sarà di color di fegato, come sangu gna alquanto se in Creta si vedrà fumi Rossi, ò color di Rugine, ò Celeste sarà Vena buona, e perfetta, e le saran Paonazo meglio d'ogni altra.

Quelli dell'Argento Viuo.
Cap. 5.

SI conosce se sarà Pietra di Color Rosso, che sfregolata farà vn rosso come cinapro, e sarà la più perfetta.

Quella del Stagno, è in più modi.
Cap. 7.

VI è certa Pietra Pauonazza, e bisa con certe Vennete verdi, & Azurine, queste sarà perfettissime.

Se in se hauerà vetriolo si sentirà con il gusto della lingua mentre sarà mordace.

Quel

Quella del Piombo.

Cap. 8.

SArà certo Sasso collombino spongoso, & anco altro bianco con certe puntine nere, altro sarà Pietra Rossa, altra Venna si ritroua in Creta quella però che sarà nel Sasso bianco sarà la più perfetta.

Quella del ferro, e di più sorti.

Cap. 9.

LA Venna migliore è la Chiara granita senza odor di sorte, e netta di Terra. Ve ne è altra di color oscuro quale è pessima. Ne sono altre che hanno odore d'altri metalli, queste sarebbero difficili a purgarle senon con gran forza di fuoco.

Ve ne è altra nera con grana minuta hor buona hor cattiua. Vn'altra con grana minuta lucente, questa non è troppo buona.

Se ne trouano di molte altre sorti, ma non sono buone.

Li Nomi delli Instrumenti.

Cap. 10.

QVelli di ferro che si adoperano per cauar le Minere sono li seguenti.

La Zapa. Il Badile. Il Zapone. Il Pieco.

Il Pigozzo. Il Louato. Più Mattelli. Maza di ferro. Il Puntarol. Cugni di ferro. Palo tondo. Altro Palo fatto a scarpello. La lusiera, e poi molti altri Instrumenti di legno.

Oltre questi si adopera la mina di Polvere da schioppo per far spezzar li Sassi, che è più facile assai, e di meno spesa.

Modo di farle caue ouero Pozzi.
Cap II.

SE la venna sarà profonda assai conuerrà cauar vn pozzo ò fosso, & Armizarlo bene di Traui, Palli, e Tauolpni attorno.

Se la venna sarà trauersante si farà vna caua, ò sii strada lunga quanto conuerrà, di altezza di brazza quatro, larga brazza due, e mezzo, in terra, dapoi metterui Tauole, ò che sii ben armata, come il pozzo, nel mezzo, si lascia tra vna Tauola, e l'altra distanza di quanto capisca vna ruoda di vna Caruola, acciò per quella distanza stessa scoli l'Acqua, che iui fosse entro, ò che colasse, ò che entrasse bisognerà di sopra, e da fianchi armarla con traui fitti vn Palmo almeno in Terra, acciò non precipiti ouero regolarsi, secondo l'vso de Paesi.

Trouata, che si habbi la Venna, à portarla fuori vi vuole la Carola, ò Vasi di legno, ouero il Zerlettro, qual si fa portare, a donne, ò fanciulli, quali si pagano a peso, ouero a giornata, secondo li costumi de Paesi.

Così si fa portar fuori la materia anco inutile, che si caua auanti di trouar la venna.

Mo-

Modo di sceglier le venne delle Minere.

Cap. 12.

SI deuono sceglier con martello azzalato da vna parte di ferro, che sia largo, e dall'altra mediocre per batter la venna, e spezzarla sopra vna Pietra durissima, e così separare la venna buona della Materia cattiua; poi si mette in mastelle, ò vasi di legno, e si sta lauar bene, sotto qualche caduta d'Acqua ouero altra Acqua viua, acciò si laui bene essa venna sino resti ben spurgata da Terra, & altro.

Le venne di ferro, ò rame vogliono esser pistate, e ridotte alla grossezza al più di vn pugno in circa, acciò nell'Arrostirle possano riceuere il calore del fuoco e se ve ne sarà di più sottile ancora, quella si porrà nelle tosse simillmente come si dirà.

Se sarà venna del Piombo bianco, ò stagno, Argento ouero Oro bisognerà pure pistarle sottilissime affine, che lauandole testino nette di ogni Terra, al cui effetto si douerà fare vna Pestarola, a Acqua, come si pesta la carta nelle cartere mentre però le venne fossero sporche per ben nettarle.

E se non hauessero questo bisogno di esser pestate, si potranno lauare solamente, riducendole nelli sudetti pezzi, come pugni per lauarle benissimo, doppo asciutte, poi rostirle.

D 11

Il modo per Arrostirle, e per levargli ogni impurità della Terra. Cap. 13.

Quella dell'oro, & Argento, scielta, pesta, e lauata che gli sarà arrostire in vn forno ouato coperto di poca altezza, e và mescolata spesso, con vn ferro aneinato acciò fughi la parte cattiua, ponendoui legne al bisogno; quando farà abbrucciata, che si conoscerà, quando farà ben infocata poi si cauarà fuori, con badile riuolto riponendouene di nuuua, fino che ve nè farà.

Quella del Rame, che naturalmente porta in sè del solfere, & anco del vetriolo, deue esser arrostita come sopra ma secondo le sue qualità, mentre ne n'è di buona, di Cattiua, che l'vna brama d'esser Arrostita più dell'altra, cioè la Cattiua più della buona.

Le Roste si fanno prima coperte di Tauole di sopra: Poi si pone sopra il Terrenn vn strato di Venna, menuta, alta mezzo braccio in circa, poi vna mano di legna, che cuopri per tutto, alta mezzo braccio, poi altra Venna, a detta altezza, poi Carbone alto mezzo braccio, poi altra venna alla stessa altezza, poi di nuouo legne come sopra, poi di nuouo venna, poi Carbone, e cosi fino a tanto, che se ne haueta porta in circa venti milla libre, e più, e meno secondo la quantità, che se ne haueta. Poi si pone il fuoco da quattro parti, e si lascia ardere fino, che sarà bracciata, qual arderà alle uolte, venti, ventiquatro, ouero Trenta giorni, secondo che le venne, in se hauerà solfere, ò vetriolo, ò altre materie impure, e se farà venna pura, e netta, non consumerà tante giornate, ne meno alle uolte la mettà ò più ò meno.

A far

A far le maniche per fondere le venne, acciò diuenti metalo.

Cap. 14.

Deue esser fabricata quadra, di Pietre Cotte, quella per il ferro, deue esser lunga in circa disdotto Piedi, in venti, in alto larga Quattro Piedi, poi si uà a ristringendo fino al mezzo, a poco, a poco, poi di nuouo si slarga alla sudetta larghezza, poi ritorna stringer, fino al fondo, si che nel fondo resti larga due Piedi solamente, e quadra. Altri la fanno anco tutta eguale, di sopra larga quattro piedi, e la vanno a stringendo fino al fondo, si che resti larga nel fondo due piedi quadri come hò detto.

Quelle di altri metalli, sono più curte, e più larghe, & tutte deuono esser fatte di pietre resistenti al fuoco cioè Arrenose ben cotte, & il fondo della detta manica, deue esser fatto di saldame, e poluere di carbone missiato ben pistatti, & incorporati, assieme, di questa missianza di saldame, e poluere di carbone, così incorporata, si faranno ancora li vasi, ò fossi ne quali si haue rà da scolate la venna fonduta, per il bucco, ò portello, che sarà in fondi a detta manica a tale effetto.

Come si fondi la venna del Piombo.

Cap. 15.

Queste son di Trè sorti. La volatile. L'altra difficile a fondersi, e la terza facile a ridursi in metalo,

la volatile suanisce, se con gran diligenza non sarà prima stata arrostita, cioè nel ferro, a solo riuerbero del fuoco, e poi nel ponerla alla effusione, nella manica, bisogna scaldarla prima a fuoco lento acciò si reduca in metallo, & acciò non suanisca, con il suo fumo; e si fonde nelle forme come si è detto d'altri metalli.

La facile a fondersi, non disturba molto qual con poche legne sottili, e Carbone si Roste, e si fonde in dette maniche. La difficile a fonderci si chiama saluatica, a questa vi vuole framischiato della venna di ferro cruda, ouero la schiuma della venna, che esce da detto ferro, e questa si pone in vna manica come quella del ferro, ma più piccola, & si pone venna vna Carola, e vna Carola di Carbone, così di mano in mano, fino che sarà piena la manica, e così si fonderà; ma auertasi, che nel fonderla bisogna spesso spruzzar li Carboni con Acqua di sopra via la manica, acciò che il Piombo non voli via col fumo, che così resterà attaccata al Carbone, e così anderà a calando in fondo coll'altro Piombo, attaccato al Carbone, oue poi si farà collare, ne vasi ò Cadini schiumandolo con legno, e il netto poi si caua con Cazza di ferro, e si getta poi in altri Cadini, appostati acciò si rafreda qual resterà in panni secondo il volere.

A fon-

A fondere la venna del ferro doppo Rostita, e doppo Abbrucciata, come si è detto.

Cap. 16.

VVol esser ben pestata per cauargli la materia Terrea, sassosa, e Arrenasa, e poi vuol esser lauata fino, che l'acqua resti chiara. Doppo fatta asciugare si ponerà nella manica come sopra, e si farà fondere, con cauarla, poi come il consueto, ma nella manica acciò più presto si fondi, bisogna missiarli dell'Arrena Giala, cioè saldame acciò più presto facci l'effetto, nel fondersi, del qual saldame, si ponerà ogni Cento libre di venna libre venticinq; di saldame poi colata, & indurita si trasporterà nelle fornaci da fauri per ridurla in molti edificij con il maglio da Acqua.

Del modo di scaldare le maniche.

Cap. 17.

SI riempiono prima piene di carbone, poi se gli da fuoco a basso, per cerro buco, a ciò destinato, e consumato, che sij il Carbone di nouo si riempisce di altro carbone, e secondo anderà calando così acceso si getterà di sopra via vna zerla di venna, che pesi in circa libre sessanta, e per ogni Gerletto di Venna se gli getterà sopra libre quindeci di saldame, poi Carbone poi venna, poi saldame, come sopra, e cosi fino vi sarà venna, ouero si anderà seguitando fino il sabbato sera, che cosi secondo anderà la venna, giungendo al fondo della manica, s' anderà liquefacendo, e si anderà ca-

nando ne Cadini à ciò preparati, e si douerà schiumar la ne cadini, con legno, fino, che resterà la soda qual farà abile a far Bombe, Granare, Canoni, Balle, ouero le Piastre, ò altri lauori, da Gietto, perche sarà ferro crudo; ma se poi si uorrà raddolcire, e ridurlo in buon, e perfetto mettallo doppo rafredaro alquanto, in modo, che con mazza di ferro si possi spezzare si riponerà nelle fornace ò fuccine, come si è detto, nell' antecedente capitolo. Doppo sarà spezzato al maglio per ridurlo in quelli lauori, che farà bisogno, ò rotondi ò Lastre, ò quadri, ò longhi, ò in altro modo, ò in Badilli, ò in verfori, ò in falce, e secondo il costume, ò il bisogno, ò l'esito, che fa il Paese.

Come si deue operare per cauare, e fondere le venne.

Cap. 18.

HOr prima, che si hauerà trouati li siti oue si douerà cauare le venne di metalli di qualunque sorte, si douerà prima far cauare le buse, fino al bisogno, e fargli li suoi necessarij Pontelli, soliti sotterranei, e bisognenoli per poter andar sotto sicuramente.

Poi bisogna far cauar le matterie, Terree, fino, che siagg iongerà alla venna, metalli ca facendo poi quella cauate, e si farà ponere in monte, per poi farla condurre appresso l'acqua ed appresso le Rosle per iui far la arostire, lauare, pistare, e mondare, dalle matterie Terree, sabionicie, sassose, & impure, come si è già detto.

In

In tutto si farà aggiustare, le maniche, staffe, e fornaci per farla fondere, e cocinare, ca uandola poscia per il suo buso, abasso, e d'essa manica acciò destinato, come si è detto, e farla Gettare, in quelli lauori) crudi però (che si vuole, come Canoni, Bombe, Granate, balle, & altro.

Poi se si vorrà raffinarla si farà condurre il maglio per, iui far fabricare, le cose come si è discorso auanti.

Circa la Prouiggione de Boschi.
Cap. 19.

Bisogna far prouigione di Boschi più vicino, che sii possibile, oue in quelli si possi far li Carboni, necessarij, per il bisogno.

In oltre, si deue accordare Carbonari acciò faccino ogni settimana, quella quantità di carboni, che porterà il bisogno, e che lo conduchino alli lochi destinati con li loro Carri a mesura, & in quella quantità, che occorrerà restando d'accordo di Prezzo, tra il farlo, e condurlo di vn tanto al carro.

Ouero se li carbonari non hauessero carri, ò boui per condurli farne la prouiggione, & accordarsi secco loro a quali se li consignera Carri, e Boui apprezziati il loro ualore, facendoci in capo la settimana nel pagarli, lasciare vn tanto a difalcho dell'amontare de stessi Carri, e Boui, sino che gli hauevanno pagati intieramente.

In questo mentre si anderà procurando l'esito della mercantia acciò, dal tratto di quella si possi pagare le seguenti spese.

Modo di far li Pagamenti alli Operarij.
Cap. 20.

A Maestri, e Lauoranti di fornace, fondadori, a maestri di fucine, di magli, a fauti, Carbonari, Conduttieri di veone, Conduttori di vettouaglie, Aggiuranti, cauattori di venna, Boschieri, & altri lauoradori, di qualunque sorte, Tanto huomini, come donne, Putti, e Regazze, quali si esserciteranno, nelle sudette funtioni, si dourà per maggior vtile, e beneficio de Patroni delle Minere, (o di quelli, che le farà cauare per suo conto) osseruare il modo più dichiarito nel fargli li loro pagamenti per le loro mercedi, e Prima.

Bisognerà hauer fatto buona prouigione di Biade di ogni sorte, e miouti.

Di legumi di ogni sorte.

Di farine d'ogni sorte così di

Riso, sale, Botiro, Seui, Sonze, Lardi, Pancette, pecossi, Formagli, Ogli, salumi, sardelle insalate, menole, e cose simili, vini, Acque vite, e sapori, & altro &c.

Per douer di quelle ad ogni maestranza, o famiglia andargli a consegnando alla giornara, quello gli occorrerà, per loro sostentamento, hauendo mira, che sempre ogni vuo resti creditore almeno la terza parte delle loro mercedi, per douergliele poi pagare a suo tempo, in robbe per vestirsi, & qualche soldo contante ancora.

Di più bisogna far prouigioni di Panni, Rasse, &

& altro per vestire, secondo l'vso de Paesi, e di Telaria di ogni sorte Grosse, e mezzane, facendogli poi ad ogni vno ogni mese almeno li suoi conti.

Dourà il soprastante ouero fattore, che sarà à ciò destinato tenerci qualche aggiutante occorrendo gli, per far le dispense, come sopra, che sarà necessarie, tenendo notta distinta di dar, & hauer di cadauno, così nota pure di tutte quelle prouigioni che anderà facendo per tai bisogno, così distinto conto di quanto si anderà riccauando anco di mercantie che si venderanno, così di quelli che resterà ne magazeni, e di tutti gli istrumenti, che si adoperera sì che i Patroni ad ogni richiesta possi vedere, quello ha in essere, quello spende, quello caua, quanto che hauerà di vtile, con che capitale resterà di tempo in tempo, e qual conto gli tornerà a far cauar simili minere, e tutto ciò douerà tenere distintamente, per poter ad ogni richiesta (come dissi) del Patron ne render distinto conto d'ogni cosa, Tenendo per ciò vn squarzo, il Giornale, e il libro maestro, & altri libri.

Vn altro auuertimento circa le minere.
Cap. 21.

D'Auantaggio sarà bene osseruare le cose infrascritte.

Osseruare prima il loco della mineta, se sarà montuoso douerà esser Inacessibile, per poter condurui, il vito, e quelle cose che occorterà.

Se

Se di Collina, che sii buona, ma non arrenosa, perche sarebbe troppo di pericolo a cadere li Pozzi ouero le Caue per esser il terreno tenero.

Se fosse di valli, quelle riescono di molta spesa, quando non vi fosse decliuio, per poterui condurre le cose bisogneuoli.

Se di Campo, piano, che non sii cerchiato da monti, ne meno appresso, ma in mezzo a Collioe, a causa del strusci o delli Animali.

La forma della mioera deue esser nuda, vicina a fiumi, se si porrà, per hauer buona coudotta, & per il comodo delle Acque.

O vero Boscosa, e questa sarà la meglio.

Che habbi l'acqua vicina, che è necessarissima per gli Edificii, condotte, & asporti.

La strada deue esser comoda, per potersi condurre le vettouaglie, & altro, e condurre fuor le mercantie.

Il luoco salutifero di buon Aria, ouero almeno in luochi, che ui regni venti, a ciò scacciano l'aria cattiua, che cresce dalle minere stesse, pet ordinario.

Che il Patrone sii huomo giusto, per se, e per altri.

Se hauera buoni fattori, sarà di suo gran giouamento, ma se fossero cattiui, per la loro malignità sarebbero basteuoli far andar in fumo ogni cosa al Patrone.

Del

Del modo più facile à far il Vetriolo.

Cap. 22.

PArte di questo si caua, dalla minera del Rame, & altro di minera sua propria cioè non di Venna si conosce detta minera, ne mooti oue ella nasce facilmente, perche ne stessi non si vede regnare Albero di sorte, alcuoa, e oascendouene qualched'vno, hauerà scolorite le foglie sue, e saran pallide che non hauerà alcuo vigore, in se stesso, e le Acque, che passeranno fra mezzo, simil minera, ouero che le toccano, cauà a quelle la tintura, e restano di color Gialiccio, & il terreno stesso appresso dette minere, posto al fuoco ha odor di solfere.

Questa minera si troua in lochi, che è tenera come terra qual si frange con facilità.

Altra se ne troua dura, come pietre, & è di color Aureo, hora di Argenteo, ma sempre, però si conosce al gusto della lingua, che sarà mordace lecandola.

Queste, o l'vna, o l'altra, si caua, e si pone sopra vn strato di carbone, e legne, all'altezza di vn palmo, più o meno, e cosi se ne fa voa massa alta (moltiplicando come sopra) tre, quattro, ò cinque braccia al più, poi si dà fuoco al Carbone, e legna di sorto, e si lascia ardere qual arderà, a longo, fino, a tanto, che resti in essa consumato il solfere, che ha seco incor-

corporato, e resterà netta.

Poi hauer bisogna, vo Cassone di Tauoloni di Albeo, ò Larese, lungo circa otto braccia, largo per metà, alto due braccia, facendoli alla banda vn buso, alto dal fondo circa mezzo braccio, che corrispondi ad vn altro Cassone, sotto posto al detto Cassone, ma più curto, e più stretto, ma più alto quasi il doppio dalle bande.

Poi nel primo cassone, si pone due, ò tre migliara di libre di detta minera, abbracciata, e rostita e si pone in esso tanta acqua, che la riducha ben missiata, che resti come fango distemperato, rimenandola con legni, e così incorporata, poi lasciarla riposare, per qualche giorno, fino che l' acqua resti chiara, e resterà la minera nel fondo, poi aprisi quel buso, che è nel fiancho del primo Cassone, e lasciare cader l'Acqua Chiara, nell'altro Cassone, di sotto, poi quando quella sarà benissimo purgata, ò schiarificata essa Acqua, quella si riccaui riprendendola in Calderoni di Piombo, murati, in vn fornello, di mattoni, con Calcina, come quelli, che si fà, la liscia, per le Case, e poi farli bollire con essa acqua, fino che da se stessa chiapa colore ma bisogna ponere in detti calderoni, qualche ferro vecchio, doppo esser ben bollite le Acque, si cauano dalle dette Caldare, e si pongono in mastelli, & iui si lasciano riposare, che così secondo li anderanno raffredando, di- ueniranno in certa materia, come Pietra tenera, e si ridurrà in Vettiolo, intorno, in-

torno,

torne, ad essi mastelli, e vi resterà sempre nel mezzo vn poca di Acqua, quale si rigetterà di nouo nelle Caldare col fuoco come sopra.

Il Vetriolo, poi si cauerà da detti mastelli, che sarà perfettissimo, e si ponerà in barilli, botti, quali ben riempiti, e calcati, si stropperanno, con loro fondi, e si negotieranno ad ogni suo piacimento; che sarà vetriolo soprafinissimo.

Come si deue fare il Carbone.

Cap. 23.

QVesto è necessarijssimo, per adoperare, per fare tutti gli antedetti lauori, & anco per far le poluere da schioppi, per far sfendere, o spezzare, li sassi, per cauar le venne, e particolarmente, ne paesi, che non vi fossero Carbonari, acciò ogni vno se ne possi fare il suo bisogno a suo piacimento.

Si douerà sciegliere, Arbori per tagliare, che sijno buoni, e pieni, perche il Carbone riuscirà, e sarà meglio, che sijno senza grappi, ouero, che ne habbiano pochi almeno, acciò si possino facilmente sfendere, con le manere, e che sii legname sisso, e sodo.

Poi piglierai le legna spezzate, alla misura di vn braccio, e mezzo, in circa, e fattane vna buona

buona raccolta, lasciate ben seccare, se il tempo te lo permetterà.

In mentre si prepari vn Arra, oue si douerà fare la Carbonara, che sii in buona Terra senza sassi, soda, e ben reguagliata, e ben battuta. doppo nel mezzo, di quella si pianti quattro, o sei Perticoni, grossi a liuello della stessa Terra di tanti, vno dall'altro, in circa vn palmo, in maniera, che formano come vn circolo, poi prenderai le legne che saranno state stese le ponerai attorno alli perticoni, in piedi dritte, facendo vn circolo, attorno di quella grossezza che vorrai, sopra poi delle quali se ne farà vn altro circolo, nel stesso modo, ma con poco più stretto, a modo di Piramide, e sopra il secondo farai il terzo ancora, più sempre ristretto lasciando in questo vltimo, qualche picciol vaccuo, in qualche loco acciò serui di respiro, al fuoco, poi piglierai Terren netto senza sassi, ne giara, e coprirai dette masse di legna, alla grossezza di vn Palmo in circa fino in alto bene.

Poi per il di sopra oue vi rimarrà il buso fra li perticoni vi getterai il fuoco con delle bacchette, sottile ben secche, acceso, che sii si anderà gettando, bachette, e legne secche, a fine, che resti riempito quel vaccuo che così il fuoco si anderà a introducendo, fra le legna, qual acceso bene, che sij si stroperà con terra anco quel vaccuo di sopra, e si lascierà abbrucciare, fino a tanto, che dalli spiracoli, ouero respiri, sudetti, non uenghi fuori più fumo denso, ma fiama chiara, nel qual caso, bisognerà chiuder con terra anco gli sudetti respiri, acciò tutto il fuoco

resti

resti soffocato, e si smorzi affatto da se medemo; e che resti il Carbone, osseruando, che scoprendosi qualche respiro di nuouo di stroparlo, acciò non si abbrucci, tutta la Carbonara si lascia così poi per quattro cinque, ò sei giorni, doppo si leua con destrezza tutta la sudetta Terra, che si trouerà tutto il legname ridotto in Carbone.

Poi la Terra, che sarà stata leuata via, seruirà ancora per simil operationi, qual riuscirà sempre migliore, e la terra Grassa, aggiungendouene poi di nuoua, occorrendo.

Come si fà la Poluere da schioppi.

Cap 24.

Doppo descritto tutte le sopra accennate cose, voglio anco poner qui il modo, come si fà la Poluere da schioppi, quale è necessarissima, per hauerne, & addoperarne, nelle funtioni oltrascritte. A far questa Poluere vi vorrà li seguenti materiali, Per l'ordinaria, vi vuole Poluere di Carbone, solfere, e salnitro.

Per quella sforzata, ò più gagliarda, oltre le sudette cose, vi si mescola dell'Aceto fortissimo, Argento viuo, Oglio di Camfora, Ogli di sasso, e mistiure, si pone Carbone di legno dolce, ò di salgaro, ò fatto di sambucco, ouero di fusti di Caneuo grossi,

de

de quali, cose ti fanno carbone, cioè si ponghi in vna fornace ben calda quella quantità di esse legne che si vorrà, non dandogli fuoco, ma lasciandoui vn poco di respiro, acciò la fiamma non gli consumi, quali si accenderanno da per loro, con il solo calore del forno, lasciandolo a macerare dentro nel forno, vn giorno, poi si caua, e si pesta sottilmente tamisandolo sottile, e poi si metterà in opera come segue.

Si prende poi solfere in cana ben pesto, e tamisato, sottilissimo, e salnitro, quanto si vuole, quel salmitro, si pone in vna Caldara, con tanta Acqua che sourasti il salnitro mezzo palmo, poi si fà bollire, e schiumato come la carne, poi si leua dal foco, e si lascia rafredare, e ben schiarire, poi si getta l' Acqua chiara in vaso, quale in due giorni, da se stessa farà le Canelle, e resterà alquanto fissa, poi con cazza forata, da schiumar, riposto in altra caldara il salnitro al fuoco, si missierà sino, che frizerà a forte, che si ridurrà in panetti come Pignolli, e così preparati li suddetti tre misti piglierai sei parti di salnitro così raffinato, vna parte di solfere, & vna parte di Carbone, e si porrà tutto in Vaso di Terra vetriato, qual si spruzzerà leggiermente, ò con Acqua comune, ò con Acqua vita, ò con Aceto forte tanto, che si componghi tutto assieme, e che faccia vna pasta ben salda poi si taglia con cortello per osseruare se tutto sarà ben missiato, & incorporato, si pone nella pistarola sino, che tutto sii benissimo incorporato, poi si mette ne criuelli, out

si

ſi miſchia tanto, che paſſi tutto, in granelli, d'Indi ſi mette al ſole, ſlargata, eſſa materia granellata ſopra Tauole, ſino che ſii ben aſciutta, e ſarà fatta. E ſe ſi vorrà far più gagliarda, e che non ſii atta a riceuèr l'humidità, eſſi granelli ſi ſpruzzerà con oglio di Camfora, facendola beniſſimo ſeccare al ſole, e ſarà fatta poluere per sbarare perfettiſſima.

IL FINE.

E TA-

TAVOLA

Di quello contengono gli Capitoli dell' Agricoltura Sotteranea.

AG-

AGGIVNTA
DI VARII
SECRETI
CVRIOSI,
Et Benefichi.

Cauati da diuersi Auttori dallo steſſo, e Riſtampati à Comun beneficio.

AGGIVNTA

Di varij Secreti, non men curiosi, che diletteuoli, & vtili.

Per conoscer se vi sij stato posto Acqua nel vino.
Num. 1.

Piglia Peri in quarti, ouero More, e ponili nel vino, che se nuoteranno di sopra il vino sarà segno, che non vi sarà Acqua, e se anderanno à fondo hauerà in se dell'Acqua.

Allo stesso.

Num. 2.

Prendi vna pignata nuoua, & impila di vino, e tenila attachata, in alto, per due giorni, se vi sarà Acqua nel vino suderà la pignata se non ve ne sarà resterà asciutta.

Allo stesso

Num. 3.

Poni Calzina viua in tocco nel vino, se vi sarà Acqua, si disfarà, se sarà puro resterà intiera.

Allo stesso.

Num. 4.

Poni oglio comune nella Patella; e fallo frizere poi mettici del vino, se sarà puro non falterà, e se hauerà Acqua falterà.

Allo stesso.

Num. 5.

Rendi legno di Tronco di hedera, e fà vna scudella, ma che sii ben secco, & empila di vino, e ponila sopra vn piato, che se vi sarà Acqua collerà fuori tutto il vino, e nella scudella vi resterà solo l'Acqua, e se sarà puro scolerà fuori il vino, e la scudella resterà asciuta.

Per separar il vino dall' Acqua.

Num. 6.

Piglia vna sponza nuoua, & ontata bene in oglio comune, ponila sopra vna bozza piena di vino, a cauarli l'Acqua si riuolta la bozza col culo in suso, e così collerà tutta l'Acqua per la sponza, e nella bozza vi resterà il vino puro.

Per

Per far che il vino non venghi forte.

Num. 7.

PRendi vn pezzo di Lardo salato, & attacalo al buso oue si imbotta il vino, ma che il lardo non tochi il vino, che mai non diuenterà forte lasciandolo entro della botte.

Per dar buon odore al Vino.

Num. 8.

PRendi vna Naranza, ò vn cedro, ouero vn Limone, e piantaui dentro de Garofoli intieri, che sij quasi tutto pieno, e poi ponilo nel buso della botta, ò Arnaso, ma in modo che non tochi il vino, poi serà ben la botta, acciò non vscisca l'odore, che prenderà bonissimo Odore.

A leuar la muffa al vino.

Num. 9.

FArai vn sacchettino lungho, e stretto quanto entri nel buso della botta, e lo impierai di fana intiera cioè di Graoi, e legherai il sachetto ponendolo nella botta, e lasciaruelo dentro quasi vn mese leuerà tutta la muffa al vino, & è esperimentato più volte.

Altri secreti Curiosi, e diletteuoli.

A far che nascbi vna Insalata buona per mangiare nel termine di vn hora.

Num. 10.

HAuer buon Terreno preparato, e ladamato, e lauarlo bene per tre giorni con Acqua vita, poi seminarui entro le semenze dell'Insalata, che nascerà buona da mangiare in vn hora.

A far vn Acqua Bianca quanto il latte, & odorifera, per lauar le mani, e la faccia alle dame, e farle bianchissime.

Num. 11.

PRendi Acqua di vernice, ouero sii Acqua vita ditte cotte vna libra ponendola in vna bozzeta, e ben serata vi ponerai onze quattro belzuino midolato, è fatto in poluere sottilissimo tenendo turata la bozzetta per quattro giorni, che sarà fatto, e volendolo bianco poneraì vn poca di questa vernice in vn Catino, e misierai Acqua freschа a tuo piacimento, che sarà bianchissima, & odorosa, e lauati la faccia, e le mani, che veranno bianche, e questa Acqua l'vsano le Dame in ogni Paese.

Per

Per far ritornare a perfettione il vino guasto.
Num. 12.

PRendi vn bastone di salgaro grosso, che entri nel buco della botte del vino, e spacalo in croce fino a mezzo, e metti la parte spachata oella botte del vino, e missialo ben bene per vn pezzo poi ad ogni mastello di vino poni quattro oui, e rompili, e buttali in detta botte poi torna a misciar, bene con il bastone per vn pezzo detto vino, con detti Oui, e poi lascialo riposare per quindeci giorni, e doppo trauasalo in altra botta che sarà perfetto.

Per mantener le Armi sempre lustre.

Num. 13.

HAbbi Piombo nouo, e limalo bene minuto, e ponere quella limatura in oglio di spigo lasciandolo posare per due giorni, e poi vngierai le Arme, che mai non verranno rugini.

Per far morir le Cimici.
Num. 14.

OGlio Comune, e fugo di incenso con vn poco di oropimento misciato, e ongi oue sono le Cimici, che moriranno.

Per far crescer li capelli.

Num. 15.

SVgo di Cipole, & onta, ouero piglia dell' Api, che fanno il miele, e brucciale sopra la paletta, e la cenere, che vi resterà, mescolarai con grasso di Collo di Cauallo, ouero farla bolire con oglio comune, e con quello vngi oue vuoi, che nachino, & accreschino li Capelli, che nasceranno, e crescer anno.

Per far che le galine faccino assai Oui.

PRendi Cime di ortiche, quando sono in semenza, e falle seccare, e falle mangiare alle Galline assieme con semenze di Caneuo, che faranno assai Oua.

Per leuar il sudor delli Piedi.

Num. 17.

POluere, ò battitura di Rame, posta nelli scarpini è ottima.

Per li Calli de Piedi.
Num. 18.

SCarnar il Callo più che si può poi prendi vna lucerta, e pistata, che venghi come voguento, e quello ponerai sopra il Calo, con vna pezzetta, e lo cauerà, Ouero piglia vna fetta di Carne di vitello sottile, & ponila nello stesso modo, sopra il Callo, che farà lo stesso effetto, ma secandosi mutarla più volte.

Rimedio per non si stracar mai per quanto viaggio, che si facci,

Num. 19.

COmpra legno d'Agno casto qual si troua in ogni spicieria, e strinstilo in mano bene, che mai ti stracherai, per quanto viaggio, che farai, & è prouato da molti, e si spende poco.

Per chi non potesse riposare, ò dormire,

Num. 20.

PIglia semenze di latucha, papauero bianco, e spodio vn onza per sorte, Irios, mezza onza, e ogni cosa pesta alquanto assieme, e ponila infusione in vino, per vn giorno, & vna notte, e di quello beuerne meeza oncia, che riposerai, e dormirai, & non ti farà alcun male.

Per far tornar la voce ad vno che l'haueſſe perſa.

Num. 21.

Piglia ſera, e mattina, Oglio di mandole dolci, ſenza foco, coo vn poco di zuccaro Roſato per trè, ò quatro giorni, che farà tornar la voce.

Per la nauſea del mare per quelli, che vomitano.

Num. 22.

Beoer incenſo ſpolverizato in vino bianco, auanti che entrino in mare, che non gli farà alcun male, e ſeguitarlo ogni giorno.

Rimedio contro l'vbriachezza.

Num. 23.

Ordere vna cipola due, ò tre volte ſucchiãdo il ſucco di quella, e mandarlo abaſſo, che coſi ſubito il vino perderà la forza, & è prouato.

Per far vrinar ſpeſſo quante donne ſi vuole in vna conuerſatione.

Num. 24.

Prendi vna bozza di vino da Tauola, & entro vi ſi metti in fuſione, vn poco di ſale Armo-nia-

niaco quanto vna nocella, e dargli di quel vino da be. re a chi si vuol fare la burla, che, farà effetto assai ridicolo, & è stato più volte prouato assai da Curiosi.

Per trouar chi hauesse rubbato in conuersatione.

Num. 25.

PIglia vn Gallo, è metilo in vna Gabbia, poi tingi la Gabbia con fumo di Rasa, ò negro fumo, come si vuol dire, e mettila in vna camera oscura, poi chiama quelli, che erano nella conuersatione, quando mancò la robba, e falli entrare in detta camera, ad vno, ad vno, e che tocchino con mani la Gabbia, ma però prima dargli ad intendere, che quando il mal fattore la toccarà, il Gallo canterà, che così il ladro non ardirà toccare la Gabbia acciò il Gallo non canti, e così non hauendo le mani tinte di nero, farà segno, che lui è stato il furbo, che harà rubbato.

Diuersi modi di far Aceto.

Num. 26.

LA Radice delle herbette, pestata, e posta in vino tre hore doppo lo conuerte in aceto.

Li fiori di fambucco, posti in vino fan buon aceto Li Pomi seluatichi, tagliati in bocconi, & posti in vaso con acqua piouana, ò di fontana, per tre giorni, e poi serar ben esso vaso, per trenta giorni, farà aceto perfettissimo, e forte.

Il buon vino posto in vn vaso fino la mettà, lasciandolo scoperto in buco caldo diuenta aceto.

O poni vn mastello di vino sopra il foco, e fa bollire, e farà spiuma, e leuala via di mano, in mano, e poniui entro vn onza di peuere, e vna lira di sale, e lasciar dar quatro bogli, e trauasalo in Caratello, al caldo tenendolo verrà buono.

A far Aceto presto.

Num. 27.

INfocar vn Coppo, ouero vna Pietra, ò matone, ouero vn azal focato, e smorzar, ò l'vno, ò l'altro, in vino, in vn vaso, lasciandolo scoperto al sole, per tre, ò quattro giorni, ponendoui entro qualche poco di sale diuenterà aceto.

A far aceto forte.

Num. 28.

LE Cornole quando cominciano a rosseggiare, e more laluatiche, rosse, farle, seccare, e farne poluere, e impastarle con aceto forte, facen-

facendole in balotte, e feccate al fole, poi pigliate vino, e fate faldare, con ponerui entro di queste balotte, e fubito diuenterà aceto forte.

A far tornare l'Aceto in vino.

Num. 28.

Mettete nell'aceto vna radice di Cauolo pesta, e tornerà vino in breue.

Al dolor de Denti.

Num. 29.

Aceto forte, e Aglio pesto tenuto in bocca affieme leua il dolore.

Le radici di sparesi poste sopra ancora leua il dolore.

A far la Birra, ò sij Ceruosa.

Num. 30.

Piglia Formento, ò orzo, ò fegala, ò Auena ciafcuno feparato, ouero tutto anco mifiato, come uolete, ouero di due forti, ò di tre, ò di vna, poi metterglia a mole, con Acqua in Mastello, fino che li grani fi gonfiano, e crepano poi fi fechino al fole, ò in ftufa, e feccato, che fii peftarlo, ò farlo macinare poi farlo bollire nell'Acqua, che fu a mole, in Caldara per tre, ò quattro hore, poi metterui dentro fiori di Lupoli cioè di brufcandoli, quanti

quanti vuoi, perche più, che ne metterai fa bi
farà più famosa, e gagliarda, e lasciar bolire schi
mando via il schiumazo, poi si colli, messa in ma
stello cauando la chiara per vn buso fatto alla ban
da del mastello alquanto alto dal fondo, e poi ripo
nila doppo rafredata, in Arnaso netto, ma che
non sia da vino chiudendola bene restera alquanto
dolce racente, e se non la chiuderai diuenirà alquanto garbetta, e così si conuerfera in loco fresco.

Alli vermi de figlioli varij secreti.

Num. 31.

LE foglie di mente Greca secche, e poluerizate beuutone, da fanciulli in vino bianco amazza li vermi.

Il sugo di Basilicò amazza li vermi.

Il sugo di Porcinaglia fa lo stesso.

Il fugo della ruta fa il simile,

La Porzelana postala sopra il bonigolo fa morir li vermi.

L'Aglio posto con bottir fresco mangiato li amazza Ouero far impiastro sopra lo stomaco li fa morire.

Il succo di Absentio, ò Incenso, e mandole di ossi di Cirese assieme pesti fa morire li vermi mangiandone.

Le foglie; e semi di cipresso mangiato fa lo stesso.

L'Acqua vita potente amazza li vermi a grandi.
Bruscandoli pesti sopra il bonigolo li amazza.
Il vino di Absentio, e perfetto contro li vermi.
Coroo di Cetuo abbrucciato polverizato cō miele fà morir li vermi beuendone.
La decottione di Cardo santo, fà morire li vermi.

A risoluere vna Panocchia.

Num. 32.

IMpiastro fatto di maiorana, ò sii origano con farina di Orzo, e cotti insieme posti sopra la risolue.

Secreto raro de semi de Porri.

Num. 33.

QVesto gettato in vn vaso di vino, fa che il vino mai viene forte, e se'l fosse forte, lo fa tornar buono.

Per le Buganze.

Num. 34.

SVgo di Cipole, e sonza di Gallina ponendo sopra lana.

Altro secreto.
Num. 35.

Fighi abbrucciati, e Poluerizati messiati con cera gialla, far vnguento & onger, fa guarire certamente.

Al sfredore, e Tosse vecchia.
Num. 36.

TRe Capi d'Aglio pesti con grasso di porco, masachio far impiastro, & onger, fa guarire certamente ongendo sotto le suole de piedi, e sopra il filo della schena, e sopra li polsi.

A far, che le donne faccino assai latte.
Num. 37.

FRequentino mangiar Rauani a pasto, che farà l'effetto.

Ouero mangi delli fenochi, che farà il medemo.

Ouero Anesi doppo disnar, e doppo Cena, che sono similmente buoni per far accrescer il latte.

La latucha cotta con l'Acqua d'Orzo, e beuuta detta Acqua tutta si conuerte in latte.

A mollificar le mamelle indurite alle donne.
Num. 38.

PRendi Castagne, e pestale bene, ma che siano monde, e far in forma d'Impiastro con aceto e poner sopra le mammelle che le mollificherà.

Altro

A prouocar li mestrui alle Donne.
Num. 39.

Pestinaglie, ò Carote, mangiate fa l'effetto. Ancora fa il simile le foglie di valeriana peste, e mangiate.
Così pure il succo di marcorella beuuto fa l'effetto stesso.
Questo succo, e anco buono, per far partorire la seconda alle Donne beuuto.
Et beuutone auanti vsare, e anco buono per concepire.

Preseruatiui contro la Peste.
Num. 40.

Il Cardo santo } ò l'vno, ò l'altro posti in fusione in
L'Angelicha } vino la mattina si beue a digiuno che preserua & oue sono atie Cattiue ancora.
E l'accetosa infusa io aceto mangiato a digiuno preserua.

Alla febre quartana.

Num. 41.

Tre onze di Cardo santo cioè di Acqua beuuta il giorno che deue venir la febre la manda via.

Secreto contro veleni, e contro la Peste.

Num. 42.

RVta vn poca, due fighi secchi, due nose vecchie e vn poco di sale tutto misciato, e pisto mangi. ogni mattina a digiuno, che ti preseruerà.

Anco li Cedri son buoni in queste occasioni.

A fermar il sangue da naso.

Cap. 43.

FOglie, ò radice d'Ortiche peste, e messe nelle narici ferma il sangue.

Cosi opera il succo delle dette, fregato alla fronte.

Succo di porri con aceto fregato sopra la fronte ferma il sangue.

Per leuar il fettore de scagli.

Cap. 44.

LA radice delli Artichiochi cotti in vino quello beuuto leua il fetrore, & anco è buono contro il scolamento beuuto come si è detto, e per ogni morbo ancora.

A far morir li pedochi, e lendeni.

Num. 45.

Il sugo di herbe fregato sopra la testa li fà morire.

L'Aglio

L'Aglio pesto con sale, & aceto, fa lo stesso fregato sopra la testa.

A far morir le pulici, e Cimici.

Num. 46.

PRofumar la Casa con Puleggio, che moriranno, & oue sono Cimici ongere con il suo succo.

Rimedio per quelli, che pisciano in letto, dormendo non accorgendosene.

Num. 47.

MAngi spesso Polmone di Capriol, arrosto. Ouero cinque, ò sei mandole amare. Ouero beui in vino Cernello di lepre.

Per chi volesse beuer assai, e non si vbriachare.

Num. 48.

MAngi mandole amare a digiuno
Ouero polmone di Capreto.
Ouero degli Cauoli crudi.
} ogni cosa farà l'effeto stesso.

A far andar in odio il vino ad vno solito vbriacarsi, ò essendo vbriaco diuenti sobrio

Num. 49.

FArgli beuer con vino fiori di segalla.
Ouero pigliate tre, ò quattro Anguille; viue,

viue, e ponerle a mole in vino fino che muorino, e poi far bere di quel vino a gli Vbriachi, che gli anderà in Odio.

A non hauer mai febre.
Num. 50.

Vsa mangiare carne di Ceruo spesso.

Secreto per la Rogna.
Num. 51.

Adopera solo succo di Limon schietto lauandoti, che anderà via.

Al medemo, & al fuoco saluatico.
Num. 52.

Piglia sangue di Lepre fritto ben secco applicato sopra la Rogna, ò fuoco saluatico subito guarisce.

Per la Tosse.
Num. 53.

VN Rosso di Ouo solo ingiotito opera bene.
Ouero spioazzi cotti in brodo di Bottiro fresco fa il medemo mangiandoli.
Ouero Cotti in Oglio di mandole dolci precedendoli la mattina a digiuno fanerà.
Anco le Cipole cotte sopra le brase mangiate guarisce la Tosse.

A far

A far cuocer la Carne prestissimo.

Num. 54.

VNa fetta di melone messa a bollire assieme con la Carne gli da buon sapore, e la fa cuocere presto in vn hora poco più bolendo.
Ouero metterui a bollire Ortiche farà lo stesso.

Piaceuole secretto per pigliar le Anere saluatiche viue

Num. 55.

BVttar fezza di vino, ò vino Rosso nell'acqua oue si pasenlano, missiato con leuà da far Pane, ò con farina, che si vbriacheranno, e così le pigliarete viue.

A Pigliar una quantità di Rane prestissimo,

Num. 56.

SOttettar in qualche loco, appresso vn' Acqua oue vi sii Rane vn fiele di vna Capra, che tutte le rane si ridurãno viui oue sarà sepolto, e facilmente le prenderete con gusto.

A far nascer quantità di vermi per pescatori da pescar con li Ami.

Cap. 57.

PEstar scorze di Noce verdi, e ponerle in Acqua lasciandole in fusione vn hora poi sparger quell' Acqua in terreno oue volete, che farà nascer vna quantità di vermi buoni per li Pescatori.

A chi fosse vscito il Budello.

Num. 58.

VIole zotte secche, farne Poluere da bere con vino Rosso mezzo Cuchiaro di essa poluere, & anco bagnando con detto vino, e poluere lo restringe subito.

A schiarificar vna botta di vino Torbido prestissimo.

Num. 59.

PIglia Allume di Rocca, poluerizata meza libra, poluerizato, e buta in botte, che questo schiarificherà senza alcun danno del vino.

Le merauigliose, e Gran Virtù dell'erba Nicotiana, ò dir cïamola herba Regina, ò per più intelligenza herba Tabacco.

Num. 60.

LE sue foglie fresche peste come impiastro guarisce ogni mal di Gambe, piaghe, Vlcere, e fimili.

Guarisce li Cancri, le ferite, il fuoco saluatico, le Resipille, Broze di qual si sia sorte.

Astenedosi da vini gagliardi, salumi, Agrumi, e speciarie.

La sua foglia secca all'ombra brucciandola & ingiottendo il fumo fà víscire di bocca acqua vischiosa, e flematica, che netta il stomaco, e scarica la Testa perfettamente, & è buona per ogni male cattiuo, e per la Rogna ancora.

Per far che una Botta di vino guasto ritorni sano per quindeci giorni.

Num. 61.

PRendi Allume di Rocca onze due poluerizata Calcina viua onze sei, Tartaro di botte Onze sei, sale libre vna, e tutto ponere in vn sacchettino, che entri nella botte, che non tocchi il vino, e lerar bene poi

poi la Botte; e lasciarlo così per otto giorni; che il vino sarà tornato perfetto, ma subito smaltirlo, perche non durerà, che pochi giorni come di sopra al più.

IL FINE.

TAVOLA

Delli Secreti descritti in questo Libro.

Rime-

Il fine della Tauola.

Diuersi Libri ſtampati dal Louiſa à Rialto, con ſuoi Prezzi.

MEmorial Aritmetico, L. : 8
La Critica della Morte, L. 1: 4
Cronologia Veneta, L. :16
Detta Cronica copioſa, e con aggionta, e figure, L. 2:
L'Huomo Chriſtiano per la Meſſa, figuraro, L. 2:
Magiſtri Stopini Capricia Macaronica, L. : 8
Poeſie del Dauide, L. 1:10
Modo di ſcriuer, e di parlar corretto, del Meli, L. :12
Taſſetto in 24. figurato, L. 1:10
Gouerno, e Comercio delle Prouincie vnite, L. 1:10
Riſtretto di tutta la Sacra Eloquenza moderna, L. :12
L'Aſino d'oro di Lucio Apulegio, L. 1: 4
Trattato della Direttion di Fiumi, figurato, L. 1:10
Antipatia de Franceſi, e Spagnuoli, L. 1:
Tribunal Conſcientiæ, L. 1:10
Teologia Moral del Groſſi, L. 2:
Vita del Rè di Franza dimoſtrata à Filippo V. Rè di Spagna in lingua Franceſe, L. 1: 4

Nuo-

alla

alla moda, L. 1: 4

La Romilda, Tragedia del Conte Enrico Altani, L. 4:

Tutte le Comedie, che si possono trouare moderne à L. :12

Rappresentationi moderne à L. :12

Le Indulgenze del SS. Rosario, nouissime, L. :10

Il Tesoro dell'Anima, cioè Diuotione speciale alla Gran Madre di Dio, & altre diuotioni figurato, L. 1: 4

Ogni sorte di Giochi con dadi, il Gioco del Cuco, ouero Gioco del Mato da Cilele, L. :8

Detto in Carte numero 38. L. 1:

Ogni sorte di figure del Sig. della B. V. e di altri Santi in stampa di Rame, & anco di stampa di legno.